

# POSTE : GÉRANT(E) ASSISTANT(E)-GÉRANT(E)



Cher étudiant,

Voici ce que nous vous proposons :

un poste de gestion (Gérant ou assistant gérant) à temps-plein tout sauf ennuyant, dans un restaurant de type café bistro (Café-Dépôt Carrefour du Nord).

Ici, vous aurez de multiples défis à relever. Vous pourriez cuisiner, faire chauffer et préparer les repas, être à la caisse, concevoir les cafés spécialisés (latté, cappuccino, etc.). Et tout cela peut survenir au cours d'un même quart de travail ! Ici le temps passe très vite.

Et à travers tout cela il faut s'amuser. En s'amusant on travaille bien mieux. Bien sur, on ne fait pas toujours ce que l'on veut, mais on fera tout notre possible pour que ce soit toujours le plus agréable possible. (=

Le restaurant Café-Dépôt du Carrefour du Nord est en opération depuis plus de 20 ans et est fraîchement rénové (À voir). Et nous sommes présentement à la recherche de personnes inspirantes qui prennent à cœur ce qu'ils font et qui veulent faire partie de quelque chose!

Ici, le gérant s'assure que tous nos clients partent avec un sourire : en offrant un service rapide & chaleureux, des créations délicieuses tout cela dans une atmosphère accueillante. Il ou elle supervise les opérations du restaurant et s'assure que :

- Les équipes sont bien formés et motivé afin d'offrir un service et des produits selon les objectifs de qualité établit.
- l'équipe et lui (ou elle)-même cherche continuellement à apporter des amélioration: améliorer le service et les produits offerts , la formation et l'efficacité des employés, etc.
- Les objectifs financiers sont atteints en motivant les équipes.

## QUALIFICATIONS REQUISES

- Expérience pertinente et récente en restauration ou dans le service à la clientèle.

# POSTE : GÉRANT(E) ASSISTANT(E)-GÉRANT(E)



## **HABILETÉS ET APTITUDES RECHERCHÉS**

- Être intègre et honnête
- Fiable et disponible
- Être passionné(e) : Aimer le travail bien fait
- Aimer les gens: rendre service et faire plaisir
- Être reconnu(e) pour son leadership et son travail en équipe
- Excellente aptitude en coaching : envie de faire grandir les gens (équipe) autour de vous.
- Excellentes habiletés en communication.
- Créatif et aime innover, faire différent
- Capacité à évoluer dans un environnement rapide
- Sens de l'organisation
- Forte aptitude en résolution de problèmes.
- A soif de croissance personnelle

## **PRINCIPALES RESPONSABILITÉS :**

- Avoir une connaissance complète des opérations du restaurant et une bonne maîtrise de tous les postes.
- Assurer une planification adéquate des différents postes en fonction de l'achalandage prévu.
- Superviser et gérer le travail des employés en étant présent sur le plancher, particulièrement durant les périodes de pointes.
- Créer et mettre en œuvre les activités promotionnelles en marketing local.
- Assurer la satisfaction et la qualité de l'expérience client en créant de vrais liens avec la clientèle.
- Traiter les plaintes des clients et effectuer le suivi nécessaire afin de résoudre tout problème dans des délais opportuns.
- Respecter les prévisions budgétaires établies et analyser les ventes et les dépenses.
- Effectuer la gestion hebdomadaire des inventaires, analyser les variances et contrôler les coûts des aliments.
- Procéder au recrutement, à l'embauche et à l'évaluation du personnel.
- Dispenser la formation des nouveaux employés et assurer le développement continu du personnel en poste.
- Effectuer les projections de ventes hebdomadaires et planifier les horaires de travail du personnel.

POSTE : GÉRANT(E)  
ASSISTANT(E)-GÉRANT(E)



---

**SALAIRE**

Taux horaire : 14,00\$